ACQUISTATO IL .....

"Roreto" Barbera d'Alba DOC 2018



Nobile Barbera d'Alba

Non sono passati secoli da quando il mondo del vino guardava alla Barbera con sufficienza, pensando che non si trattasse di un vino abbastanza nobile da reggere il confronto con i nobilissimi figli del Nebbiolo. Eppure oggi sono in molti a produrre Barbera degne di nota, come questa Barbera d'Alba "Roreto" proposta da Abrigo Orlando. Un vino semplice ma non banale. Un bel calice capace di accompagnare le merende di metà pomeriggio o una cena a base di piatti tipici della regione, a partire dai bolliti, serviti con tutte le loro salsine. Questa Barbera nasce da una lavorazione attenta delle uve raccolte a perfetto stato di maturazione. Pigiatura soffice e macerazione di pochi giorni. Quindi l'affinamento che viene organizzato dividendo la massa del vino in due parti. Una viene passata in barrique, mentre l'altra viene lasciata riposare in botti grandi da 25 ettolitri per 6-8 mesi. Il risultato? Un giusto mix tra eleganza e immediatezza. Una bottiglia da stappare senza pensieri in mille occasioni.

Quella degli Abrigo è una delle tante famiglie di Langa dedicate al vino da generazioni. Una famiglia in cui le tradizioni vengono tramandate di padre in figlio e dove ogni generazione ha il compito di salvaguardare ciò che è stato fatto, migliorandolo là dove sia possibile, ma soprattutto preoccupandosi che l'azienda di famiglia rimanga sempre al passo con i tempi. Così quando nel 1988 Giovanni Abrigo inizia a collaborare con il padre, il suo primo pensiero fu quello di migliorare l'aspetto tecnologico e di ampliare la superficie aziendale con l'acquisto di terreni e vigneti. Oggi l'azienda agricola conduce direttamente circa 20 ettari di vigneto. E i suoi vini ricevono premi e riconoscimenti internazionali.

La Vigna

Terreno	Calcareo con vene di arigilla e marna
Esposizione	sud
Allevamento	spalliera guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	barbera 100%
Gradazione	14,5%vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	10 anni
Abbinamento	carni rosse
Vinificazione	Pigiatura soffice, macerazione con bucce per 8-12 giorni ad una temperatura massima di 28°C e immersioni delle vinacce con rimontaggi. In primavera il vino è travasato in barrique per il 50% e per il restante in botte grande da 25 Hl dove si affina per 6-8 mesi. E' conservato in bottiglie coricate per 3-4 mesi prima del confezionamento e della spedizione.
Sensazioni	Di colore rosso rubino intenso, ha profumi ampi che si aprono con l'ossigenazione in sentori di prugna e viola con ricordi di resina e spezie. Ha sapore pieno, caldo e persistente. Al palato il vino é poco tannico, dalle sensazioni salate di fresca acidita

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821